

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Nuryani, S. Pemanfaatan Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium Guajava Linn*) Sebagai Antibakteri Dan Antifungi. *J. Teknol. Lab.* **2017**, 6 (2), 41.
- (2) Purwandari, R.; Subagiyo, S.; Wibowo, T. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Jambu Biji. *Walisongo J. Chem.* **2018**, 1 (2), 66.
- (3) Naibaho, B. Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava L .*). *Wahana Inov.* **2014**, 3 (1), 23–38.
- (4) Anjum, M. A.; Akram, H.; Zaidi, M.; Ali, S. Effect Of Gum Arabic And Aloe Vera Gel Based Edible Coatings In Combination With Plant Extracts On Postharvest Quality And Storability Of 'Gola' Guava Fruits. *Sci. Hortic. (Amsterdam)*. **2020**, 271 (May),
- (5) Raghav, P. K.; Agarwal, N.; Saini, M.; Vidhyapeeth, J.; Vidhyapeeth, J. Edible Coating Of Fruits And Vegetables : *International J. Sci. Mod. Educ.* **2016**, 1 (I), 188–204.
- (6) Bourtoom, T. Edible Films And Coatings : Characteristics And Properties. *Int. Food Res. J.* **2008**, 15 (3), 237–248.
- (7) Ali, S.; Khan, A. S.; Nawaz, A.; Anjum, M. A.; Naz, S.; Ejaz, S.; Hussain, S. Aloe Vera Gel Coating Delays Postharvest Browning And Maintains Quality Of Harvested Litchi Fruit. *Postharvest Biol. Technol.* **2019**, 157 (July).
- (8) Purwaningsih, D. Prospek Dan Peluang Usaha Pengolahan Produk Aloe Vera L. *Fmipa Uny.* **2019**, 1–7.
- (9) Handayani, T.; Witjaksono; Nugraheni, K. U. Induksi Tetraploid Pada Tanaman Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Secara In Vitro. *J. Biol. Indones.* **2017**, 13
- (10) Xue, Y.; Wang, W.; Liu, Y.; Zhan, R.; Chen, Y. Two New Flavonol Glycosides From Dimocarpus Longan Leaves. *Nat. Prod. Res.* **2015**, 29 (2), 163–168.
- (11) Reynolds, T.; Dweck, A. C. Aloe Vera Leaf Gel : A Review Update. **1999**, 68, 3–37.
- (12) Zafika, Y.; Mukarlina; Linda, R. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya (*Aloe Chinensis L.*) Yang Diaplikasikan Dengan Gliserin Sebagai Bahan Pelapis Buah Pisang

Barangan (*Musa Acuminata L.*). *J. Protobiont* .**2015**, 4 (1), 136–142.

- (13) Perez-Gago, M. B.; Krochta, J. M. Denaturation Time And Temperature Effects On Solubility, Tensile Properties, And Oxygen Permeability Of Whey Protein Edible Films. *J. Food Sci.* **2001**, 66 (5), 705–710.
- (14) Purwanto, Y.; Effendi, R. Penggunaan Asam Askorbat Dan Lidah Buaya Untuk Menghambat Pencoklatan Pada Buah Potong Apel Malang. *J. Keteknikan Pertan.* **2016**, 4 (2), 105705.
- (15) Roiyana, M.; Izzati, M.; Prihastanti, E. Potensi Dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Anat. Dan Fisiol.* **2012**, Xx (2), 40–50.
- (16) Hapsari, Meiliza Cahya; Arief, Dede Zainal. Pendugaan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Dengan Kombinasi Perendaman Inhibitor Dan Pelapisan Kitosan. *J. Chem. Inf. Model.* **2013**, 01 (01), 1689–1699.
- (17) Arifiya, N.; Purwanto, Y.; Budiastara, I. Analisis Perubahan Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas Ipb9 Pada Umur Petik Yang Berbeda. *J. Keteknikan Pertan.* **2015**, 3 (1), 21689.
- (18) Utama, I. M. S. Penanganan Pascapanen Buah Dan Sayuran Segar. *Konsult. Teknol.* **2001**, 1 (1), 1–13.
- (19) Helmiyesi; Hastuti, R. B.; Prihastanti, E. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula Dan Vitamin C Pada Buah Jeruk Siam (*Citrus Nobilis Var. Microcarpa*). *Anat. Fisiol.* **2008**, Xvi (2), 33–37.
- (20) Sadler, George D.; Murphy, Patricya A. *Ph And Titratable Acidity*,. 2007.
- (21) Harris, D. C. Quantitative Chemical Analysis. **2002**, 1–13.
- (22) Tandewi, Sang Ayu M. .; Bakhtiar, Y.; Amiruddin, S. Pengaruh Perbandingan Nilai Total Suspended Solid Jambu Pomiferum L . Terhadap Peningkatan Produksi Di Desa Neglasari (The Effect Of Comparison Of Total Suspended Solid Crystal Guava (*Psidium Guajava L .*) With Red Guava (*P . Pomiferum L .*) On Product. **2020**, 2 (5), 745–753.
- (23) Angelia, I. O. Kandungan Ph, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *J. Agritech Sci.* **2017**, 1 (2),

- (24) Saranwong, S.; Sornsrivichai, J.; Kawano, S. Prediction Of Ripe-Stage Eating Quality Of Mango Fruit From Its Harvest Quality Measured Nondestructively By Near Infrared Spectroscopy. *Postharvest Biol. Technol.* **2004**, 31 (2), 137–145.]
- (25) Anwar, K.; Triyasmono, L. Kandungan Total Fenolik , Total Flavonoid , Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). *Kandung. Total Fenolik , Total Flavonoid , Dan Akt. Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (Morinda Citrifolia L.)*. **2016**, 3 (1), 83–92.
- (26) Javanmardi, J.; Stushnoff, C.; Locke, E.; Vivanco, J. M. Antioxidant Activity And Total Phenolic Content Of Iranian Ocimum Accessions. *Food Chem.* **2003**, 83 (4), 547–550.
- (27) Prior, R. L.; Wu, X.; Schaich, K. Standardized Methods For The Determination Of Antioxidant Capacity And Phenolics In Foods And Dietary Supplements. *J. Agric. Food Chem.* **2005**, 53 (10), 4290–4302.
- (28) Tursiman; Ardiningsih, P.; Nofiani, R. Total Fenol Fraksi Etil Asetat Dari Buah Asam Kandis (*Garcinia Dioica Blume*). *Jkk* . **2012**, 1 (1), 45–48.
- (29) Ayucitra, A.; Idraswati, N.; Mulyandasari, V.; Dengi, Yulianius Kurniawan; Francisco, G.; Yudha, A. Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati. *Widya Tek.* **2013**, 10 (1), 1–10.
- (30) Juniarti; Osmeli, D.; Yuhemita. Kandungan Senyawa Kimia, Uji Toksisitas (Brine Shrimp Lethality Test) Dan Antioksidan (1,1-Diphenyl-2-Pikrilhydrazyl) Dari Ekstrak Daun Saga (*Abrus Precatorius L.*). *Makara J. Sci.* **2010**, 13 (1), 50–54.
- (31) Katja, D. G.; Suryanto, Edi. Efek Penstabil Oksigen Singlet Ekstrak Pewarna Dari Daun Bayam Terhadap Fotooksidasi Asam Linoleat, Protein Dan Vitamin C. *Chem. Prog.* **2009**, 2 (2), 79–86.
- (32) Robards, K.; Prenzler, P. D.; Tucker, G.; Swatsitang, P.; Glover, W. Phenolic Compounds And Their Role In Oxidative Processes In Fruits. **1999**, 66.
- (33) Marjoni, M. R.; Novita, A. D.; Kunci, K. Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun Kersen (*Muntingia Calabura L.*) Total Content

Of Fenol And Antioxidant Activity Of The Aqueous Extract Of Cherry Leaf (*Muntingia Calabura L .*). **2015**, 23 (3), 187–196.

- (34) Ismail, J.; Runtuwene, M. R. .; Fatimah, F. Penentuan Total Fenolik Dan Uji Aktivitas Antioksidan Pada Biji Dan Kulit Buah Pinang Yaki (*Areca Vestiaria Giseke*). *J. Ilm. Sains*. **2012**, 12 (2), 84.
- (35) Singleton, V. L.; Rossi, J. A. J. Colorimetry To Total Phenolics With Phosphomolybdic Acid Reagents. *Am. J. Enol. Vinic*. **1965**, 16 (48), 144–158.
- (36) YEFRIDA, S. H., et al. Modification of phenanthroline method to determine antioxidant content in tropical fruits methanolic extract. *Res. J. Chem*, **2018**, 22: 28-35..
- (37) Yefrida; Ulfaningsih, M.; Loekman, U. Validasi Metoda Penentuan Antioksidan Total (Dihitung Sebagai Asam Sitrat) Dalam Sampel Jeruk Secara Spektrofotometri Dengan Menggunakan Oksidator FeCl_3 Dan Pengompleks Orto-Fenantrolin. *J. Ris. Kim*. **2014**, 7 (2), 186.
- (38) Pelisia, D. *Karakteristik Fisik, Mekanik Dan Barrier Edible Film Kolang – Kaling (Arenga Pinnata) Dengan Penambahan Cmc (Carboxy Methyl Cellulose) Dan Sorbitol Yang Diaplikasikan Pada Dodol Tepung Ketan*. 2019.
- (39) Ulfa Maulidia Khumairoh. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Konsentrasi Cmc Terhadap Karakteristik Biodegradable Film Berbasis Ampas Rumput Laut Eucheuma Cottonii*. 2016.
- (40) Kamal, N. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *J. Teknol*. **2010**, 1 (17), 78–85.
- (41) Ningsih, S. H. *View Metadata, Citation And Similar Papers At Core.Ac.Uk Brought To You By Core Provided By Hasanuddin University Repository Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey Dan Agar*. 2015, Vol 5.
- (42) Julianti, E.; Nurminah, M. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. 2006.
- (43) Mulyadi. *Aplikasi Edible Coating Dari Pektin Kulit Kakao Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Carboxy Metil Cellulose (Cmc) Dan Gliserol Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Selama Penyimpanan*. 2018.

- (44) Ali, S.; Khan, A. S.; Malik, A. U.; Shahid, M. Effect Of Controlled Atmosphere Storage On Pericarp Browning, Bioactive Compounds And Antioxidant Enzymes Of Litchi Fruits. *Food Chem.* **2016**, 206, 18–29.
- (45) Khaliq, G.; Mohamed, M. T. M.; Ding, P.; Ghazali, H. M.; Ali, A. Storage Behaviour And Quality Responses Of Mango (*Mangifera Indica* L.) Fruit Treated With Chitosan And Gum Arabic Coatings During Cold Storage Conditions. *Int. Food Res. J.* **2016**, 23 (January), S141–S148.
- (46) Ainsworth, E. A.; Gillespie, K. M. Estimation Of Total Phenolic Content And Other Oxidation Substrates In Plant Tissues Using Folin-Ciocalteu Reagent. *Nat. Protoc.* **2007**, 2 (4), 875–877.
- (47) Fauziah, S.; Hasyim, Ummul Habibah; Maresa, S.; Purnawan, I.; Hendrawati, T. Pengaruh Edible Coating Aloe Vera Terhadap Daya Tahan Dan, Wortel Selama, Stroberi. **2020**.
- (48) Parven, A.; Sarker, M. R.; Megharaj, M.; Md. Meftaul, I. Prolonging The Shelf Life Of Papaya (*Carica Papaya* L.) Using Aloe Vera Gel At Ambient Temperature. *Sci. Hortic. (Amsterdam)*. **2020**, 265, 109228.
- (49) Efdi, Y. ; H. S. ; H. A. ; M. Comparison Of Iron Reduction Methods On The Determination Of Antioxidants Content In Vegetables Sample. *Orient. J. Chem.* **2018**, 34 (5), 2418-2424.
- (50) Rahman, M. M.; Moniruzzaman, M.; Ahmad, M. R.; Sarker, B. C.; Khurshid Alam, M. Maturity Stages Affect The Postharvest Quality And Shelf-Life Of Fruits Of Strawberry Genotypes Growing In Subtropical Regions. *J. Saudi Soc. Agric. Sci.* **2016**, 15 (1), 28–37.
- (51) Kim, D. O.; Jeong, S. W.; Lee, C. Y. Antioxidant Capacity Of Phenolic Phytochemicals From Various Cultivars Of Plums. *Food Chem.* **2003**, 81 (3), 321–326.